

AUSBILDUNG

Gesellenprüfung Fleischer:in
(HWK Ostwestfalen-Lippe)

08/2014 - 06/2017

Berufskolleg Senne & Fleischerei
Strehl-Wegener

Bielefeld, Deutschland

Fleischer:in (HWK) 2,2

Hauptschulabschluss


08/2010 - 07/2014


Gesamtschule Bielefeld-Sennestadt


Bielefeld, Deutschland

Hauptschulabschluss GPA: 2,8

FÄHIGKEITEN


Schlachtung TierSchIV 


Zerlegung & Ausbeinen 

Ausbeute-Optimierung 

Messerführung & Schnittschutz 

Kühlkettenmanagement 

HACCP & IFS Food 

Rückverfolgbarkeit EU-Recht 

Linienführung Zerlegung 

ZERTIFIKATE

Gesellenprüfung Fleischer:in
(HWK Ostwestfalen-Lippe, Note
2,2)

06/2017

Sachkundenachweis Tierschutz-
Schlachtung (TierSchIV)

07/2017

IFS-Food-Hygiene-Schulung
Zerlegung

09/2021

PROFIL

Fleischer mit Schwerpunkt Schlachtung und Zerlegung,

Gesellenprüfung Fleischer:in HWK und 7 Jahren Erfahrung in
handwerklicher Schlachtung sowie industrieller Zerlegung bei

Westfleisch und Tönnies. Spezialist für tierschutzkonforme

Schlachtung (TierSchIV), Ausbeinen und Zuschnitt mit

Ausbeute-Optimierung. Tagesleistung bis 180 Schweinehälften
zerlegt, Ausbeute +6 % über Linienvorgabe.

BERUFSERFAHRUNG

Zerlegefachkraft / Vorarbeiter Zerlegung 05/2021 - heute

Westfleisch SCE Hamm, Deutschland

Industrielle Zerlegung am Standort mit Linienverantwortung

- Linienführung Schweinezerlegung mit bis zu 180 Hälften pro Schicht und 9 Mitarbeitern
- Ausbeinen und Zuschnitt nach Kundenspezifikation mit Ausbeute-Optimierung +6 % gegenüber Linienvorgabe
- Überwachung der Kühlkette 2-4 °C und Umsetzung des HACCP-Plans an der Zerlegelinie
- Einweisung neuer Mitarbeiter in Messerführung, Schnittschutz und Hygiene nach IFS Food
- Dokumentation der Zerlege-Ausbeute und Rückverfolgbarkeit nach EU-Lebensmittelrecht

Fleischer Schlachtung 08/2017 - 04/2021

Fleischerei Strehl-Wegener Bielefeld, Deutschland

Handwerklicher Innungsbetrieb mit eigener Hausschlachtung

- Tierschutzkonforme Betäubung und Schlachtung von Schwein und Rind nach TierSchIV
- Zerlegung und Ausbeinen für die hauseigene Wurstproduktion und Bedientheke
- Führung der Schlachtdokumentation und Zusammenarbeit mit der amtlichen Fleischschau
- Einhaltung der EU-Zulassung des Lebensmittelbetriebs und Reinigung/Desinfektion

PROJEKTE

Ausbeute-Optimierung Schweinezerlegung

02/2023 - 06/2023

Neukalibrierung der Zuschnittvorgaben an der Zerlegelinie, Ausbeute +6 % bei gleichbleibender Qualität

Schnittschutz-Schulungsprogramm 03/2022 - 05/2022

Aufbau eines Einarbeitungsprogramms zu Messerführung und Schnittschutz für 12 neue Mitarbeiter

Schnittschutz- und Arbeitssicherheits-Unterweisung (BGN)

10/2023

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	A2
Polnisch	Muttersprache

STÄRKEN

Handwerkliche Präzision

Konstant hohe Zerlege-Ausbeute und saubere Schnitfführung laut Linien-Protokoll

Tierschutz-Disziplin

Lückenlose Einhaltung der TierSchIV-Vorgaben in der Hausschlachtung ohne Beanstandung der Fleischbeschau

Belastbarkeit

Verlässlich an der Zerlegelinie unter Kühlraumbedingungen und Akkordtakt